FERMOPLUS® Bravo PS-Free

Nutriente de alta biodisponibilidade sem fosfatos e sulfatos

DESCRIÇÃO TÉCNICA

FERMOPLUS Bravo PS-Free é um complexo nutricional, à base de autolisados, paredes celulares de leveduras e leveduras inativadas, rico em vitaminas e aminoácidos.
Constitui uma fonte azotada alfa-amínica que é assimilada pela levedura com maior regularidade e com efeitos mais positivos (comparada à fonte inorgânica) quer na capacidade replicativa quer na capacidade de criar ésteres fermentativos.

Além de melhorar a cinética da fermentação, **FERMOPLUS Bravo PS-Free**, graças à sua progressiva assimilação por parte da levedura, permite reduzir a produção de sulfeto de hidrogénio na fase de fermentação, melhorando também o perfil aromático.
Os aminoácidos de assimilação imediata como a arginina, isoleucina e leucina melhoram desde o início as condições azotadas do meio mesmo em mostos com APA inferior a 150, favorecendo a atividade da levedura das fases iniciais graças a uma elevada produção de biomassa.

A aplicação de **FERMOPLUS Bravo PS-Free** em fermentação dá origem a vinhos com gosto pleno e com grande volume, adoçando as notas tânicas nos vinhos tintos e suavizando as notas ácidas, necessárias para a manutenção e expressão dos aromas nos brancos.

FERMOPLUS Bravo PS-Free permite obter vinhos com teores controlados de sulfatos e fosfatos, atendendo às exigências do mercado.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Paredes celulares e autolisados de leveduras.

DOSES A APLICAR

10-40 g/hL.
Uma dosagem de 10 g/hL de **FERMOPLUS Bravo PS-Free** incorpora 2,8 ppm* de APA.

Referencia: FERMOPLUS_BRAVO_PS_Free_TDS_PT_1310726_OENO_Brazil

AEB BIOQUÍMICA LATINO AMERICANA S.A. • R. Tavares de Lyra 3728, São José dos Pinhais • PR (BR)
Tel: (+55) 41 3888 5200 • aeb@aeb-brasil.com.br • www.aeb-group.com

FERMOPLUS® Bravo PS-Free

MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em mosto ou vinho e adicionar uniformemente na massa a tratar.

CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco, seco e protegido da luz e do calor diretos.

Sacos com 5 kg.
Sacos com 20 kg.

*Valor obtido por meio de análises por espectofotometria enzimática.
São utilizados métodos espectrofotométricos que identificam separadamente os valores constituintes APA: íon amônio e azoto dos grupos primários de aminoácidos alfa, azoto orgânico. A análise de azoto orgânico, técnica N-OPA, não é específica para o aminoácido Prolina, pois não é detetável devido à presença de grupos secundários; também é um aminoácido não prontamente assimilável pela levedura. Esses valores podem diferir dos resultados obtidos usando o método do azoto total Kjeldahl (TKN, Total Kjeldahl Nitrogen), que identifica todo o nitrogênio presente. O intervalo de erro de medição e produção é de ±10%.

Referencia: FERMOPLUS_BRAVO_PS_Free_TDS_PT_1310726_OENO_Brazil

AEB BIOQUÍMICA LATINO AMERICANA S.A. • R. Tavares de Lyra 3728, São José dos Pinhais • PR (BR)
Tel: (+55) 41 3888 5200 • aeb@aeb-brasil.com.br • www.aeb-group.com